



In dieser Ausgabe

Berücksichtigung neuer Trends

Für jeden Geschmack das Richtige dabei:
7 Sortimente

Ardo Nachrichten

Markt- und Ernteberichte

Ardo kulinarisch

Messen

CONXEMAR Vigo – ES

2–4/10/2007

Feria Vigo

www.conxemar.com

PIR Moskau – RU

3–6/10/2007

Crocus Expo

Pav. 3 – Halle 14 – Stand 1D27

www.pir.ru

ANUGA Köln – D

13–17/10/2007

Kölnmesse

Halle 4.2 – Stand E019

www.anuga.com

GAST HERBST Salzburg – AT

10–14/11/2007

Messezentrum Salzburg

www.gastmesse.at

HORECA EXPO Gent – BE

18–22/11/2007

Flanders Expo Gent

Halle 7 – Stand 7216

www.horecaexpo.be

Berücksichtigung neuer Trends

Ardo ist Trendsetter für tiefkühlfrische Produkte. Zur Wahrung unserer starken Position geht Ardo mit neuen Produkten auf neue Trends und Konzepte ein.

Südliche Gemüse

Südliche Zubereitungen sind im Trend, was im Ardo-Sortiment deutlich zur Geltung kommen. Unser **gegrilltes Gemüse** zum Beispiel verleiht Ihren Gerichten eine südliche Note. Mit unseren **fix und fertigen Risottos** zaubern Sie im Handumdrehen ein köstliches italienisches Reisgericht auf den Tisch. Und unsere schmackhaften **Pastasalate** mit Dressing bieten Ihnen zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten.



Benutzerfreundlichkeit

Bei Ardo lautet die Devise **Benutzerfreundlichkeit und Einfachheit**. Die Zutaten unseres Brunoise Mix zum Beispiel sind **fein gewürfelt** und lassen sich dadurch praktisch in Soßen und Suppen verarbeiten. Außerdem wird die Küchenarbeit mit unseren Zwiebel- und Tomatenwürfeln sowie dem Julienne-Gemüse erheblich einfacher.

Unser Sinn für **Innovation** kommt schließlich auch bei unseren **Verpackungen zum Tragen**. So bieten wir ab sofort **Stehbeutel** an. Sie lassen sich einfach im Tiefkühlschrank aufstellen.

Außerdem hoffen wir, Sie demnächst bei einer der Messen, bei denen wir vertreten sein werden, begrüßen zu dürfen. Dort können Sie u.a. unser umfangreiches Angebot kennen lernen, sich mit unseren kulinarischen Beratern unterhalten und Kontakte zu Kollegen knüpfen. Wir heißen Sie herzlich willkommen.



Für jeden Geschmack das Richtige dabei

Ardo steht für hochwertige tiefkühlfrische Produkte. Bereits heute bieten wir Ihnen sieben Sortimente zur Auswahl. Sie sind nachstehend mit den jeweils wichtigsten Referenzen aufgeführt.

Classics

express



Gemüse pur, frisch geerntet und tadellos erhalten. Für traditionelle Zubereitungen, aber ebenso für köstliche exotische Gerichte.

Unser tiefkühlfrischer echter **holländischer Spargel** ist neu. Er zeichnet sich durch seine zarte Struktur und seinen raffinierten Geschmack aus. Der holländische Spargel ist dafür weltweit bekannt. Ab sofort bietet Ardo tiefkühlfrischen holländischen Spargel an. Der Spargel wird blanchiert und anschließend eingefroren. So können Sie dieses vorzügliche Gemüse ganzjährig genießen. Unser holländischer Spargel ist in einer 300g Verpackung erhältlich.

Neu

Der **Mekong Rice Mix** - ehemals Bali Rice Mix - besteht aus Basmati-Reis, gelben und orangefarbenen Karotten, Erbsen, Mais und Zwiebeln. Diese Kombination eignet sich hervorragend für **Pfannengerichte, kalte Zubereitungen und Mikrowellenspeisen**. Erhältlich in 2,5Kg.



Das **Romanobohnen Duo von Ardo** bringt Farbe auf Ihren Teller. Darüber hinaus bleibt die Struktur der gelben und grünen Romanobohnen nach der Zubereitung im Kochtopf, Dampfgarer oder Wok einwandfrei erhalten. Erhältlich in 2,5Kg.

Das **Classics-Sortiment** beinhaltet außerdem noch weitere **vollkommen vorgeschnittene tiefkühlfrische Gemüsesorten**. Tomaten- und Zwiebelwürfel, Julienne-Gemüse, (mediterrane) Brunoise,... sie alle lassen sich in zahlreichen Zubereitungen verarbeiten.



Die Möglichkeiten dieser bereits vorgekochten oder vorgebratenen tiefkühlfrischen Gemüse-, Pasta- und Reismischungen für warme und kalte Gerichte sind vielfältig.

Wir haben unser Sortiment von gegrilltem Gemüse um folgende Referenzen erweitert: **gegrillte Zucchini, die Mischung gegrillter gelber und roter Paprika sowie das neue Italian Grill. Country Grill**, eine Mischung mit gegrilltem Brokkoli, ist künftig auch in einer 1kg Verpackung erhältlich.

Blitzschnelle Pürees in beliebiger Menge für warme Gerichte, Suppenzubereitungen und Dipsoßen herstellen. Mit Ardo kein Problem!



Hülsenfrüchte haben Hochkonjunktur. Sie haben unter anderem eine förderliche Wirkung auf die Verdauung und den Cholesterinspiegel. Wir bieten eine breite Vielfalt, u.a. **Flageoletbohnen** und **rote Bohnen** an.

Unser Sortiment an vorgekochtem Reis bieten wir in unterschiedlicher Gestalt an: von **weißem Reis** über die **Wildreismischung** bis hin zu einer **exotischen - Basmati-Variante**.



à table



Bio

Die gesunden und portionierbaren Gemüsezubereitungen von Ardo mit passender Soße und/oder passenden Gewürzen sind in jeder Küche eine große Hilfe. Das Sortiment wurde um einige trendige Sorten erweitert.

Unsere drei sämigen, in einem attraktiven Stehbeutel verpackten Risotto-Varianten lassen sich in der Mikrowelle oder einem Topf schnell erhitzen. **Risotto Spinaci** ist der Klassiker unter den Risottos. Mit Pariser Champignons und Austernpilzen bietet **Risotto Funghi** Ihnen ein feines und köstliches Aroma. **Risotto Pomodoro** bringt ein südliches Geschmackserlebnis und eine bunte Farbenvielfalt auf Ihren Teller. Erhältlich in 450g



Neu

Aus natürlichem Anbau auf eigens dazu ausgewählten Feldern und gemäß der strengsten Qualitätsnormen verarbeitet. Unser Gemüse, unsere Gemüsezubereitungen sowie unser Obst verdienen ihr ‚Bio‘-Zertifikat auf jeden Fall.

Neu sind unser **Mais** und unsere **Blumenkohlröschen** in 600g-Verpackungen sowie unsere **Zwiebelwürfel** in 2,5kg-Verpackungen. Damit wird unser ‚Bio‘-Sortiment noch umfangreicher.



Neu



Insalata Mediterranea, ein kalter Pastasalat mit mediterranem Gemüse und passendem Dressing passt zu jeder Salatbar. Erhältlich in 450g- und 2,5kg-Verpackungen.

Roast Supreme, eine gewagte und überraschende Mischung (450g) von teilweise gegrilltem Gemüse mit gewürzter Buttersoße auf Basis von Balsamico-Essig und Sojasoße, passt ideal zu herzhaften Fleischgerichten. Erhältlich in 450g.



Außerdem wurde eine klassische Rezeptur hinzugefügt: **Rahmbrokkoli** mit einer herrlich leichten Rahmsoße. 20 Minuten bei milder Hitze aufwärmen oder im Ofen überbacken. Kinder lieben es! Erhältlich in 750g

Das vollständige Bio-Angebot von Ardo beinhaltet zahlreiche Referenzen: von Blattspinat und Brokkoliröschen über Suppengemüse und der Wokmischung bis hin zu Rahmspinat und Rotkohl mit Apfel.





Les Fruits

Köstliches tiefkühlfrisches Obst das ganze Jahr über im Handumdrehen verfügbar. Frisch gepflückt und umgehend eingefroren. Noch frischer geht's nicht.

Mit dem **Sunny Mix** zaubern Sie die Sonne ins Haus. Diese Mischung aus Ananas, Papaya und Mango sieht in den innovativen Fuit Punnets (300g) überaus attraktiv aus.

Nun auch in einer 2,5kg Verpackung erhältlich. Außerdem sind bissfeste **Himbeeren** in Fruit Punnets erhältlich.



Blaubeeren sind außerordentlich gesund. Sie beinhalten Antioxidanten in überaus hoher Zahl und haben einen hohen Nährwert. Dank Ardo sind sie ganzjährig zu einem ehrlichen Preis erhältlich.



Fix und fertige Fruchtgemischungen sind im Trend. Ardo stellt sich mit einem abwechslungsreichen Angebot darauf ein: vom Waldfruchtkorb und der Schwarzwaldmischung über den exotischen Obstsalat mit Passionsfruchtsoße bis hin zur tropischen Fruchtgemischung.



Fines Herbes

Ardo legt stets Wert auf das gewisse Extra. Das 'Fines Herbes'-Sortiment veranschaulicht dies perfekt. Unsere Kräuter und Kräutermischungen behalten schließlich das ganze Jahr über ihren konzentrierten Geschmack. Lose eingefroren lassen sie sich außerdem einwandfrei portionieren.

Um eine Spitzenqualität zu gewährleisten, werden die Kräuter nach der Ernte sofort tiefgefroren. Schalotten und Zwiebeln werden oft in Soßen und Gerichten verarbeitet.

Wir schneiden sie vor, damit Sie keine Zeit verlieren.



Les Tapas

Schnelle und gesunde Snacks. Mit Les Tapas haben wir bei Ardo auch daran gedacht.

Unsere **Onion Rings** sind außen herrlich kross und innen wunderbar zart. Sie eignen sich hervorragend als Appetithäppchen, als Snack oder als Bestandteil einer Mahlzeit. Unsere drei Varianten lassen sich im Handumdrehen im Ofen, in der Friteuse oder der Pfanne zubereiten.

Die **Natural Onion Rings** (ganze Zwiebelringe) garantieren Ihnen den vollen natürlichen Geschmack süßer Zwiebeln. Die mit Brotkrümeln panierten **Breaded Onion Rings** und die **Battered Onion Rings** wiederum sind überaus krosse gleichförmige Ringe aus Zwiebelstückchen.





Ardo international

Ardo dehnt sich weiterhin aus. In **Polen**, Warschau, verfügen wir seit kurzem über ein Ardo-Verkaufsbüro. Mit unserer Anwesenheit können wir unseren Kunden vor Ort einen noch besseren Service gewährleisten.



Personal

Um Ihnen noch besser zu Diensten stehen zu können, hat Ardo sein Team erweitert:

- **Krzysztof Stankiewicz** wird künftig unsere neue Verkaufsfiliale in Warschau, Polen leiten.
- **Simon Balcke** wird seine Tätigkeit als Key Account Retail für Deutschland aufnehmen.

Wir verabschieden uns außerdem von **Günter Linkenbach**.

Nach zwölf erfolgreichen Jahren als Geschäftsführer bei Ardo Deutschland in Ratingen tritt er in den Ruhestand. Wir danken ihm für seinen grenzenlosen Einsatz und wünschen ihm das Allerbeste.

Sofort wird **Jürgen Schulte** seine Tätigkeiten übernehmen.



Günter Linkenbach

Während der Herbst naht, ist der Großteil der Gemüseproduktion bereits abgeschlossen. Die Prognose bedeutend geringerer Ernteerträge bestätigt sich nun restlos.

Die anhaltenden Regenfälle und das kalte Wetter in einigen Gebieten einerseits und die extreme Trockenheit in anderen Gebieten andererseits sind die Ursache der vielen enttäuschenden Ernten.

- **Markerbsen:** Nach der Ernte auf den letzten Erbsenfeldern in Skandinavien ist in Europa ein Defizit von 30% an Markerbsen festzustellen, in einigen Teilen Europas beläuft es sich gar auf 50%. Darüber hinaus beschränkt sich dieses Defizit nicht auf Europa, sondern es ist weltweit zu beobachten. Es ist deutlich, dass die Markerbsenvorräte bis zur nächsten Ernte im Juni 2008 nicht ausreichen werden.
- **Spinat:** Aufgrund der übermäßigen Regenfälle hat die Farbe vieler Felder in kurzer Zeit von hellgrün zu gelb wechselt. Infolgedessen lassen sie sich nicht ernten.
- **Blumenkohl:** Die übermäßigen Regenfälle haben die rechtzeitige Aussaat der jungen Blumenkohlpflanzen beeinträchtigt. Dadurch ist eine Verzögerung der Herbsterte unvermeidbar geworden.
- **Junge Karotten:** Die hohe Feuchtigkeit hat sich sowohl auf die Qualität als auch auf die Menge negativ ausgewirkt.
- **Kohlrabi:** Das einzige Gemüse mit einem einigermaßen normalen Ernteverlauf.
- **Bohnen:** Sowohl die Bretagne als auch Belgien konnten ihren vollständigen Bedarf nicht aussäen. Darüber hinaus hat die Aussaat überaus spät stattgefunden. Das hatte zur Folge, dass nicht alles planmäßig angebaut werden konnte. Bereits jetzt wird ein Defizit von mindestens 20% veranschlagt, aber für die letztendlichen Ernteergebnisse sind der September und Oktober ausschlaggebend.
- **Mais:** Die Trockenheit in Mitteleuropa ist für eine Minderproduktion von ca. 15% verantwortlich.
- **Paprika:** Aufgrund der geringen Erträge in der Türkei, in Spanien und in Portugal steigen die Preise drastisch an.
- **Biogemüse:** Defizite auf der ganzen Linie
- Neben Gemüse werden auch bei **verschiedenen Obstsorten** geringere Ernteerträge beklagt. Die **Erdbeer- und Himbeererträge** können den Marktbedarf nicht decken.

Die schlechten Ernteergebnisse dürften unsere Züchter kaum motivieren, 2008 erneut Gemüse anzubauen. Darüber hinaus garantieren die Ernteerträge von Getreide, Mais, Raps oder Zuckerrüben für die **steigende Produktion alternativer Biokraftstoffe** dem Züchter höhere Einkünfte zu einem merklich geringeren Risiko. Bereits jetzt werden den Züchtern **für die Ernten von 2008 zusätzliche Preiserhöhungen zugestanden**, um die notwendige Fläche für den Gemüseanbau gewährleisten zu können.

Auch in den kommenden Jahren wird die Nachfrage das Angebot übersteigen. Eine große Herausforderung für Ardo und den gesamten Gemüseanbausektor.

Ardo kulinarisch



Christian Meyer – Hanns Joachim Leupold

Auch diese Aktuell-Ausgabe schließen wir mit einigen vorzüglichen und überraschenden Rezepten ab. Unsere Köche haben ihrer Kreativität mit einigen schmackhaften Produkten von Ardo freien Lauf gelassen. Kosten Sie die Rezepte an einem der verschiedenen Messeständen!

Kürbiscremesüppchen mit Rote Beete und Mohnsahnehäubchen

1 ltr. Suppe = 4 port a 250 ml

400g Ardo Kürbispürree Pellets, 100g Ardo Rote Beete Würfel, 400ml kräftiger Gemüsefond, 200ml Sahne, 1 Eßlöffel Butter
4 Teelöffel Mohn, Zitronensaft, Salz, Zucker

Den Gemüsefond zum Kochen bringen und die noch gefrorenen Kürbispürree Pellets in den Sud einrühren. Würzen mit Zitronensaft, Salz und einer Prise Zucker.

Die Sahne hinzufügen und die nicht mehr kochende Suppe mit kalten Butterflocken legieren. Die Rote Beete Würfel in vorgewärmte Tassen oder Suppenteller aufteilen, mit der Suppe auffüllen und mit Sahnehäubchen und Mohnstreuseln garnieren

Tipp: Zur Dekoration eignen sich besonders Rote Beete Sprossen.

Kalbsröllchen Parma in Rosmarinjus an Trio von Risotto

Zutaten für 4 Personen

800g Kalbsrücken pariert, 400g Ardo Risotto Pomodore, 400g Ardo Risotto Funghi, 400g Ardo Risotto Spinaci, 120g Ardo Schalotten gewürfelt, 4 Scheiben Parmaschinken, 250ml Kalbsfond, 50 ml trockener Rotwein, 8 Blätter frischer Salbei, 5 frische Zweige Rosmarin, 20g Bratfett, Salz, Pfeffer

Den Kalbsrücken in vier Scheiben schneiden, diese plattieren mit den Salbeiblättern, dem Schinken belegen und würzen. An den Seiten leicht einschlagen, zu Rouladen aufrollen in einem Holzspieß fixieren. Nun die Kalbsröllchen rundum anbraten. Die Schalotten und den gezupften Rosmarin von einem Zweig kurz mit anbraten. Dann mit dem Rotwein ablöschen, dem Fond auffüllen und ca. 6 – 8 min. schmoren. In der Zwischenzeit die Risottos nach Anleitung erhitzen. Von der Sauce auf den Tellern einen Spiegel gießen. Die Risottos in Timbalförmchen daran anrichten. Die Kalbsröllchen schräg halbiert darauf setzen und mit den restlichen Zweigen garniert servieren.

Guten
Appetit!



🇧🇪 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

🇩🇰 +45 65 310310 - 🇪🇺 +49 2102 2028 0 - 🇬🇧 +44 1233 714714 - 🇫🇷 +33 297 234876 - 🇮🇹 +353 12 957355 - 🇩🇪 +31 765 999999

🇪🇸 +351 244 619950 - 🇷🇺 +7 095 234 3181 - 🇪🇺 +34 955 660648 - 🇷🇺 +420 326 597 002 - 🇩🇪 +386 5 658 25 00 - 🇨🇳 +86 21 6473 8068

🇪🇺 +43 7476 77222 - 🇪🇺 +46 46 736734 - 🇪🇺 +36 87 4827 32 - 🇷🇺 +421 317 801 481 - 🇪🇺 +407 29786684 - 🇪🇺 +48 510 080 311